














LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	 Tomates et mozzarella		Salade asiatique (chou chinois, vinaigrette à la sauce soja)	
 Boulettes de bœuf à la tomate	 Sauté d'agneau aux herbes	Saucisse de Toulouse *saucisse de volaille	 Emincé de poulet aux champignons	 Filet de cabillaud mariné (huile d'olive, herbes de provence, citron)
 Semoule	Printanière de légumes (carottes, petits pois, haricots verts, pommes de terre)	Lentilles	 Choux fleurs en gratin	 Boulgour aux petits légumes (carottes, poireaux, céleri)
 Yaourt façon milk shake à la vanille (fromage blanc, lait, vanille)		Fromage blanc		 Brie
Orange	Mousse au chocolat	Prunes	 Tarte au chocolat	Banane
		Pain et confiture briquette de lait chocolatée		



Innovation Culinaire



Agriculture Biologique



Produits Locaux

Produit



Recette maison

Produit



Label Rouge



Pêche durable





**Le pain servi tous les jours est issu de l'agriculture biologique et fabriqué localement**



S39

*La liste des allergènes est disponible à la caisse des écoles*

*(menu proposé sous disponibilité des produits)*